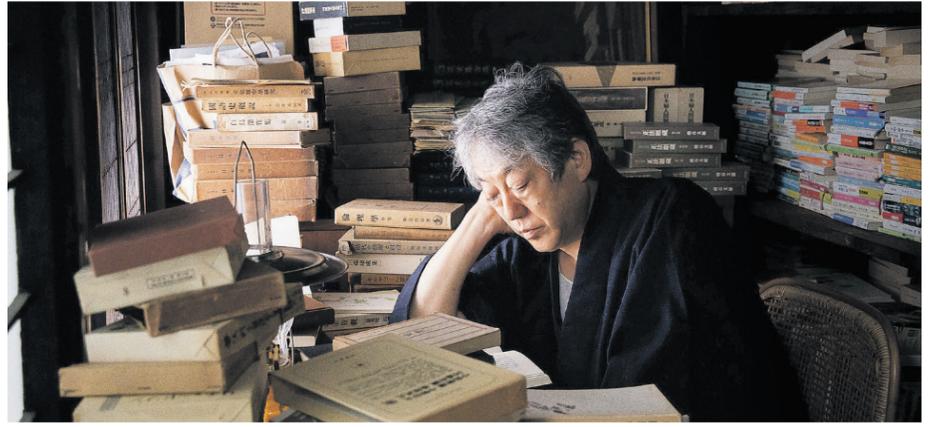


TSUCHI WO KURAO JUNIKAGETSU / THE ZEN DIARY



Yuji Nakae.

Fotograma de la película de *The Zen Diary*.

El fluir de la naturaleza

IKER BERGARA

Hoy en Culinary Zinema es el turno de la película japonesa *Tsuchi wo Kurao Junikagetsu / The Zen Diary* escrita y dirigida por Yuji Nakae. El film narra la historia de un cocinero zen que vive solo en las montañas, escribiendo ensayos y cocinando comida con verduras que cultiva y setas que recoge de las colinas.

Según su director, el largometraje nace inspirado por una colección de ensayos de Tsutomu Mizukami titulados "Days of Soil: My 12 Months with Blessing of the Earth". Al

leerlos, Nakae sintió la necesidad de imaginar cómo sería la vida del autor y escribir sobre ello.

La grabación del largometraje se desarrolló en el pueblo abandonado de Hakuba, en la prefectura de Nagano. "Fue necesario desplazarnos tan al Norte debido a que con el calentamiento global ya no es tan fácil encontrar nieve en Japón", asegura. Para Nakae era fundamental que la película reflejara las cuatro estaciones y "poner énfasis en el fluir de la naturaleza". Por ese motivo, el rodaje se alargó durante un año y siete meses.

Nakae reconoce que para el personaje principal buscaba a un hombre maduro pero a la vez atractivo. "Por eso, ofrecí el papel a Kenji Sawada, el hombre más sexy de su generación en Japón", cuenta. Respecto a la actriz, Takako Matsu destaca su naturalidad, "llevaba tiempo queriendo trabajar con ella".

Para poder llevar a cabo el papel, Sawada tuvo que acostumbrarse a usar la pluma estilográfica y a tratar la comida con sumo cuidado. "Viéndole en rodaje me dio la impresión de que Sawada cocina habitualmente en su vida cotidiana,

aunque nunca alardeó de ello", afirma Nakae.

Cocina de temporada

La película de *The Zen Diary* muestra una gastronomía basada en las temporadas. En opinión de Nakae, "la cocina japonesa tiene un sentido de la belleza diferente a la de Occidente".

Al respecto, el director destaca la expresión *Itadakimasu* que todos los japoneses dicen antes de comer. Para él, es una expresión que refleja muy bien cómo se relacionan los japoneses con la comida.

Nakae ha viajado a San Sebastián sabiendo que la gastronomía vasca es reconocida mundialmente, aunque confiesa no saber nada de

ella. Tiene curiosidad por probarla y también por cómo responde el público a su trabajo.

Tras el estreno, el Basque Culinary Center acogerá una cena elaborada por el cocinero Naoyuki Haginoya. La temporada es uno de los ejes centrales de la cocina de este chef natural del Norte de Tokio, y por eso ha sido elegido para elaborar la cena inspirada en *The Zen Diary*.

Haginoya se formó en Tokio en barras de sushis, izakayas y yakinikus en Tokio. Después, llegó a España y se quedó prendado por muchos de nuestros productos. Actualmente, es director gastronómico del Grupo Nomo donde mezcla ingredientes de la gastronomía japonesa con platos de tradición española.

Zinemaldiko informazio guztia
www.naiz.eus

naiz: